



# SEMINAR NASIONAL

## POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH

### SERTIFIKAT

No. 4365/PL25/LL/2016

Diberikan Kepada :

Wenny Surya Murtius

Atas Partisipasinya Sebagai

## Pemakalah

Pada Seminar Nasional hari Rabu tanggal 21 September 2016 dengan tema

*“Dampak Perubahan Iklim terhadap Biodiversitas Pertanian Indonesia  
(Analisis Kebijakan Inter Sektor)”*



H. Gusmalini, M.Si  
NIP. 197009231101987032001

Ketua Pelaksana,

Dr. Rinda Yanti, SP, M.Si  
NIP. 197009231997022001



# IBM PETERNAK AYAM PETELUR DAN CALON PENGUSAHA OLAHAN AYAM AFKIR SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN KELUARGA BAGI MASYARAKAT SEKITAR PETERNAKAN

Wenny Surya Murtius<sup>1</sup>, Netty Sri Indeswari<sup>2</sup>

1 Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fateta Unand, email: wenny.murtius@gmail

2 Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fateta Unand, email: nettibasnafdi@gmail.com

## ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pentransferan Iptek pengolahan ayam afkir menjadi berbagai produk telah dilaksanakan di Nagari Tanjuang Gadang Kecamatan Lareh Sago Halaban Kabupaten Limapuluh Kota. Kegiatan yang dilaksanakan dimulai dari survey dan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan secara langsung serta pendampingan. Diantara gambaran Iptek yang ditransfer antara lain: penggunaan *pressure cooker*, penggunaan *Frezer box*, penggunaan *vacum sealer*, pengolahan aneka produk olahan ayam afkir, serta sanitasi pengolahan dan *labeling*. Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan mitra sebagai pengusaha baru telah memproduksi dan menjual produk olahan ayam afkir, meskipun masih dalam jumlah kecil. Kegiatan ini tinggal lagi pengembangan usaha oleh mitra itu sendiri.

**Kata kunci:** IBM; Olahan Ayam Afkir; Pengusaha baru

## 1. PENDAHULUAN

Iptek bagi masyarakat (IBM) dilaksanakan di Nagari Tanjuang Gadang Kecamatan Lareh Sago Halaban Kabupaten Limapuluh Kota. Masyarakat sasaran kegiatan ini adalah peternak ayam petelur dan kelompok wanita calon pengusaha olahan ayam afkir disekitar peternakan. Peternak sebagai mitra pertama dari kegiatan ini bertindak sebagai penyuplai ayam afkir. Ayam afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif (tidak bertelur) lagi dan telah berumur lebih kurang 2 tahun. Selain ayam petelur yang sudah tidak produktif dari segi umur, ayam afkir juga ada yang tidak produktif berdasarkan kelamin atau karena masalah hormonal (tidak pernah bertelur), walaupun jumlah ini tergolong kecil. Hal ini disebabkan karena biaya pemeliharaan tidak sebanding dengan jumlah produksi (berdasarkan nilai jual telur).

Peminat untuk ayam ini biasanya kurang karena jika tidak diolah dengan baik akan menghasilkan daging yang alot/keras. Sehingga konsumen seperti rumah makan/restoran, cafe, bahkan untuk pembuatan *fried chicken* (ayam goreng tepung) atau rumah tangga lebih cenderung memilih ayam pedaging. Sehingga peternak sering mengalami kesulitan dalam memasarkan ayam petelur afkir, bahkan sering juga mengalami kerugian karena kurang peminat dan terlambat dalam pemasaran, sementara ayam masih membutuhkan biaya untuk pemeliharaan dan terutama ransum.

Mitra kedua merupakan ibu-ibu rumah tangga yang berjumlah 3 orang sebagai calon pengusahaan baru aneka olahan ayam afkir. Dimana mereka merupakan ibu-ibu yang tidak



memiliki pekerjaan tetap dan membutuhkan bantuan guna mendukung perekonomian keluarga. Selain itu mitra ke dua ini juga memiliki keinginan yang kuat untuk memiliki usaha sendiri atau memiliki aktivitas yang bisa mendukung perekonomian keluarga.

Iptek yang ditransfer dalam kegiatan ini adalah tentang pengolahan ayam afkir menjadi beberapa produk olahan ayam dengan nilai jual yang lebih tinggi. Teknologi pengolahan yang diberikan mampu menghasilkan olahan ayam afkir dengan keempukan daging dan rasa yang sama dengan ayam pedaging, serta menghasilkan produk olahan yang beragam. Diantara produk yang akan dihasilkan adalah: *nugget* ayam, bakso ayam, sosis ayam, ayam ungkap/goreng tulang lunak (semua *item* dalam bentuk setengah jadi/beku dan siap saji) serta ayam goreng tepung (*fried chicken flour*) (dalam bentuk siap saji). Selain proses pengolahan mitra juga akan dibekali dengan ilmu sanitasi pengolahan dan pengemasan serta *labeling* produk. Metode penyampaian program mengacu pada pola pendidikan orang dewasa, dimana setiap penyampaian materi atau penyuluhan akan diikuti dengan praktek langsung. Selama kegiatan berlangsung akan diiringi dengan pendampingan, monitoring dan evaluasi. Dengan demikian kegiatan IbM ini diharapkan dapat membantu mengatasi permasalahan yang dialami kelompok masyarakat tersebut.

Target dan luaran program IbM yang diusulkan ini adalah terbentuknya usaha yang menyediakan aneka produk olahan ayam afkir. Usaha tersebut akan dikelola oleh ibu-ibu (3 orang) yang berdomisili disekitar peternakan, kemudian peternak ayam petelur akan bertindak sebagai *supplier* atau pemasok ayam afkir. Sehingga akan terbentuk kerjasama dan *simbiosis mutualisme* antara dua kelompok masyarakat tersebut. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, karena selain memberdayakan ibu-ibu rumah tangga, *outlet* ini juga diharapkan dapat menyerap beberapa orang tenaga kerja (membantu mengurangi pengangguran). Mitra tidak hanya diberi bekal tentang ilmu teknologi pengolahan ayam afkir dan sanitasi serta pengemasan dan *labeling*, tetapi juga tentang pengelolaan perusahaan sampai pembukuan, mengembangkan jiwa kewirausahaan dan pengetahuan strategi pemasaran.

## **2. METODE KEGIATAN**

### **2.1 Penentuan Masalah Prioritas yang Disepakati Bersama**

Adapun penentuan masalah prioritas yang disepakati dengan mitra (peternak) pada kegiatan IbM adalah:

1. Kurangnya konsumen/peminat ayam petelur afkir. Karena apabila ayam afkir tidak diolah dengan baik, akan menghasilkan daging yang alot atau keras. Sehingga konsumen seperti rumah makan, restoran, *cafe* dan ataupun pengolah ayam krispi (*fried chicken*) yang tidak tau pengolahan yang tepat untuk ayam afkir ini.
2. Peternak kesulitan mencari metode pemasaran, karena peminat yang kurang juga disebabkan oleh rasa daging ayam afkir kurang enak dibandingkan ayam pedaging. Alot atau kerasnya daging ayam afkir disebabkan karena waktu pemeliharaan ayam petelur yang lama (lebih kurang 2 tahun), dibandingkan ayam pedaging yang hanya 3 s/d 8 minggu.
3. Ayam petelur afkir apabila tidak segera di panen, akan menyebabkan kerugian bagi peternak. Karena peternak akan tetap mengeluarkan biaya pemeliharaan (terutama ransum), sementara ayam petelur tidak mampu mengimbangi dengan produktivitas yang baik (produksi ayam afkir sudah jauh menurun).



4. Peternak juga akan segera mengganti ayam petelur afkir dengan yang produktif, supaya jumlah telur yang diproduksi tidak menurun. Biasanya peternak telah menyiapkan ayam produktif sebelum waktu panen ayam afkir tiba, tujuannya supaya produksi telur tidak menurun dan permintaan telur tetap bisa dipenuhi. Sehingga kandang yang telah ditempati ayam afkir harus segera dikosongkan.
5. Banyaknya biaya perbaikan kandang yang harus dikeluarkan apabila ayam afkir tidak segera dikeluarkan. Ayam afkir cenderung aktif merusak kandang.

Adapun permasalahan prioritas mitra kelompok wanita yang dipilih sebagai mitra calon wirausaha baru adalah:

1. Kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan (terutama ayam afkir), sehingga harus membeli produk setengah olah untuk melangsungkan aktivitas harian. Seperti *nugget* siap goreng, sosis siap goreng atau bakar, bakso siap rebus/goreng atau bakar, dan sebagainya.
2. Kurangnya pengetahuan dan teknologi tentang pengemasan dan proses penyimpanan untuk produk olahan. Sehingga produk menjadi cepat rusak, atau produk hanya dapat dibeli dalam jumlah sedikit (hal ini menyebabkan biaya menjadi lebih tinggi).
3. Kurangnya keuntungan yang didapat. Karena semua produk dibeli dalam bentuk siap olah, biaya yang dikeluarkan untuk modal menjadi lebih tinggi dan keuntungan yang didapat juga menjadi lebih rendah.
4. Produk belum dikemas dengan baik, sehingga nilai jual produk tidak bisa dinaikkan.
5. Aktivitas berjualan belum menunjukkan peningkatan perekonomian keluarga.

## **2.2 Justifikasi Bersama Mitra Dalam Penetapan Persoalan Prioritas**

Adapun Justifikasi bersama mitra dalam penetapan persoalan prioritas selama pelaksanaan IbM adalah:

1. Termanfaatkannya ayam afkir yang dimiliki peternak. Sehingga kerugian yang dialami peternak karena keterlambatan dalam penjualan ayam afkir tidak terjadi lagi atau dapat dikurangi.
2. Terolahnya dengan baik ayam afkir yang ada pada peternak. Sehingga konsumen tidak akan tau kalau produk olahan ayam yang dikonsumsi merupakan ayam afkir.
3. Dihasilkan produk olahan ayam yang beragam. Hal ini berkaitan dengan keinginan konsumen, dengan produk yang beragam konsumen yang datang juga akan lebih banyak.
4. Produk dapat dipasarkan dalam keadaan setengah olah dan siap konsumsi.
5. Meningkatnya taraf hidup mitra pengusaha baru.

## **2.3 Metode Pendekatan**

Metode kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan IbM adalah dengan metode partisipatif dan aksi yang melibatkan mitra secara langsung. Materi pada saat penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan diberikan melalui pembelajaran orang dewasa (*andragogi*), dengan rasio 30% teori dan 70% praktek. Pembelajaran bagi orang dewasa harus memperhatikan berbagai hal yang menyangkut dengan prinsip-prinsip dasar pembelajaran orang dewasa. Prinsip-prinsip tersebut seperti nilai manfaat, sesuai dengan pengalaman, sesuai dengan masalah yang dihadapi, praktis, sesuai dengan kebutuhan, menarik, dan berpartisipasi aktif dalam belajar.

Orang dewasa sebagai individu yang dapat mengarahkan diri sendiri, sehingga selama pelatihan dan pendampingan berlangsung lebih menitikberatkan pada peningkatan kualitas hidup mereka, memberikan keterampilan, keahlian dan kemampuan untuk memecahkan masalah yang mereka alami dalam kehidupan bermasyarakat. Oleh sebab itu pada akhir



pembelajaran diharapkan mitra mampu mengarahkan diri sendiri, mampu membuka peluang usaha dan mampu menjadi guru untuk dirinya dan masyarakat.

Untuk menyelesaikan permasalahan mitra, maka pendekatan yang ditawarkan berpusat pada mitra calon wirausaha baru, karena keberhasilan program bertitik berat pada mitra ini, makanya mitra calon wirausaha baru ini dipilih menjadi mitra 1. Adapun metode pendekatan meliputi hal-hal sebagai berikut:

1. Metode pembelajaran adalah metode pembelajaran orang dewasa, dimana setiap penyuluhan akan diikuti dengan diskusi dan praktek langsung.
2. Mitra akan dibekali dengan alat penggiling daging yang mendukung dalam pengolahan aneka produk olahan ayam, seperti (*nugget*, sosis dan bakso).
3. Mitra akan dibekali dengan ilmu teknologi pengolahan dan peralatan untuk menghasilkan daging ayam yang empuk yaitu dengan menggunakan *pressure cooker*.
4. Mitra juga akan dibekali dengan alat pengemas (*sealer*), untuk menghasilkan kemasan yang tertutup dengan rapat dan rapi.
5. Alat penyimpanan yang akan dibekali kepada mitra adalah *frezer box*, yang mampu membekukan dengan cepat (suhu  $-18^{\circ}\text{C}$ ).
6. Selain bekal peralatan, bekal yang paling penting diberikan kepada mitra adalah mengenai metode pengolahan, pembukuan hingga strategi pemasaran.
7. Dalam pelaksanaan mitra akan didampingi langsung oleh pengusul dan 5 orang mahasiswa yang telah dilatih sebelumnya.
8. Demi keberhasilan program, mitra juga akan selalu dimonitor dan dievaluasi secara berkala dan teratur.

#### **2.4 Prosedur Kerja untuk Mendukung Realisasi Metode**

Metode pelaksanaan untuk mendukung realisasi program yang diusulkan meliputi:

##### **a. Survey dan Sosialisasi Kegiatan**

Tahap ini bertujuan untuk mengkomunikasikan kegiatan program yang telah disepakati sebelumnya kepada kedua mitra, walinagari dan pihak yang terkait. Pada kegiatan ini seluruh rangkaian keberlanjutan kegiatan akan dibahas dan termasuk juga tentang tempat lokasi *outlet* dan persiapan yang harus dipenuhi oleh pengusul dan mitra.

##### **b. Pelaksanaan**

Gambaran iptek yang akan ditransfer adalah meliputi:

1. Penyuluhan dan pelatihan penggunaan *pressure cooker* untuk perebusan ayam afkir. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan daging ayam afkir yang baik (empuk) dalam waktu yang relatif singkat dibanding perebusan biasa.
2. Pelatihan penggunaan mesin penghancur daging ayam, yang akan digunakan dalam pembuatan produk olahan seperti: *nugget*, sosis dan bakso. Serta pembuatan adonan dan pencetakan
3. Pelatihan penggunaan *deep frying* yang bertujuan untuk menghasilkan tingkat kematangan yang seragam dan merata.
4. Penyuluhan pelatihan penggunaan alat pengemas dan sekaligus penyuluhan dan pelatihan pentingnya pelabelan pada suatu kemasan.
5. Penyuluhan tentang sanitasi, bahaya BTM dan ketentuan penggunaannya serta penggunaan *frezer box* dengan metode pembekuan cepat, sebagai tempat penyimpanan serta kegunaannya dari segi keamanan produk dan manajemen pemasaran.

##### **c. Pelatihan**

Untuk menghasilkan produk yang baik, perlu dilakukan kegiatan pengolahan secara



berulang agar mitra terlatih dengan baik dalam proses produksi ini. Selain itu pelatihan juga tertuju pada penerapan sanitasi selama pengolahan. Latihan terhadap waktu yang tepat dalam mengemas dan menyimpan dalam box pembekuan. Selain itu yang tidak kalah penting, kedua mitra akan diberi bekal mengenai manajemen, pembukuan (termasuk perhitungan laba/rugi) dan pemasaran.

d. Pendampingan

Setelah mitra diberi bekal dengan baik, selanjutnya mitra diberi kesempatan dalam memulai usaha dan menjalankannya. Namun untuk beberapa waktu (1 bulan) kegiatan berlangsung, mitra akan selalu didampingi.

e. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

Monitoring dan evaluasi terhadap kegiatan yang dijalankan mitra akan selalu dilakukan melalui kunjungan dan diskusi. Evaluasi terhadap pelaksanaan akan dilihat melalui jumlah pemanfaatan ayam afkir dan tingkat penjualan serta pembukuan yang dibuat oleh mitra (keuntungan yang didapat). Selain itu bentuk kerjasama yang tercipta antara kedua mitra, apakah telah terjadi *simbiosis mutualisme* sesuai yang diharapkan.

## 2.5 Rencana Kegiatan yang Menunjukkan Langkah-langkah Solusi

Rencana kegiatan yang menunjukkan langkah-langkah solusi adalah pemanfaatan ayam afkir yang ada pada mitra peternak oleh mitra wirausaha baru yang mengolah ayam afkir tersebut menjadi aneka produk olahan ayam. Adapun bentuk pemanfaatan ayam afkir tersebut adalah sebagai berikut:

1. Penggunaan prinsip vakum dengan alat *pressure cooker* untuk menghasilkan daging yang empuk dan disukai
2. Penggunaan *sealer*, untuk menghasilkan kemasan yang rapi dan tertutup secara merata. Sekaligus pembuatan label yang menginformasikan produk yang ada dalam kemasan
3. Penggunaan *frezer box*, untuk menyimpan bahan dan produk sekaligus menjaga kesegaran dan memperpanjang umur simpan produk tersebut dengan metode pembekuan cepat.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan menggunakan metode penyuluhan dan diskusi mengenai penanganan bahan serta pengolahan, sanitasi, pengemasan, pelabelan, penggunaan peralatan serta manajemen kewirausahaan. Sedangkan pelaksanaan praktik dilakukan untuk mengolah ayam afkir menjadi berbagai produk olahan ayam diantaranya: *nugget*, sosis, bakso, ayam goreng tepung dan ayam tulang lunak yang memiliki umur simpan lebih lama baik dalam bentuk setengah olah ataupun jadi. Pembuatan produk berbasis ayam afkir diberikan dengan praktik pembuatan hingga pemilihan jenis kemasan yang tepat sesuai dengan produk yang dibuat.

### 3.2 Pembahasan

#### 3.2.1 Penggunaan Panci Presto (*Pressure Cooker*)

*Pressure cooker* atau yang dikenal dengan presto merupakan panci pemasak bertekanan yang berasal dari akumulasi uap panas yang dipanaskan dalam waktu tertentu dan dalam keadaan tertutup. Panci presto juga disebut sebagai alat masak berbentuk panci yang mampu memasak makanan dengan lebih cepat, lebih sehat, dengan rasa yang tetap terjaga, alat ini disebut *pressure cooker* karena dalam proses penggunaannya menggunakan bantuan uap air bertekanan tinggi dalam proses memasak. Prinsip dasar yang digunakan pada panci presto adalah kenaikan titik didih yang terjadi didalam panci.



### 3.2.2 Penggunaan Pengemas Vakum (*Vacuum sealer*)

Pengemas vakum merupakan sistem pengemasan hampa udara dimana dimana tekanannya kurang dari 1 atm dengan cara mengeluarkan oksigen dari kemasan. Sehingga hal ini dapat memperpanjang umur simpan dari produk yang dikemas. Perbedaan pengemas vakum dengan pengemas biasa adalah terletak pada proses pengeluaran oksigen, hal inilah yang dapat memperpanjang umur simpan dari bahan yang dikemas. Dalam kegiatan ini produk yang dikemas diantaranya memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi, dimana lemak/minyak apabila kontak dengan oksigen akan teroksidasi dan menyebabkan kerusakan pada lemak/minyak dari bahan. Lemak yang teroksidasi menyebabkan ketengikan dan merupakan tanda kerusakan bahan pangan. Jay (1996) menjelaskan dengan ketiadaan oksigen (udara) dalam kemasan, kerusakan akibat oksidasi dapat dicegah, sehingga kesegaran atau umur simpan suatu bahan pangan dapat diperpanjang.

Pengemasan secara vakum juga berkaitan erat dengan jenis pengemas yang digunakan, dimana dalam hal ini juga berhubungan dengan proses pembekuan yang diberikan. Pengemas yang digunakan sebaiknya yang bersifat lentur, tidak mudah sobek dan tahan suhu dan tekanan tinggi. Jenis plastik yang biasa digunakan adalah LLDPE (Linear-Low-Density Polietilen) dan *nylon*. Nilon tergolong termoplastik non etilen dengan sifat-sifat: Inert dan tahan panas serta sifat-sifat mekanis yang istimewa, tahan asam encer dan basah, tapi tidak tahan asam kuat dan pengoksidasi, tidak berasa, tidak berbau dan tidak beracun, cukup kedap gas, tahan pada suhu tinggi. Adapun LLDPE memiliki keunggulan diantaranya: kemampuan *heat seal*, kedap air, uap dan gas, dapat digunakan untuk penyimpanan beku hingga  $-50^{\circ}\text{C}$ , dapat dicetak, fleksibel dan mudah dibentuk serta tidak mudah koyak (Syarif dan Halid, 1993)

### 3.2.3 Penggunaan Freezer (Pembekuan)

Pembekuan merupakan penyimpanan dibawah titik beku bahan dan sebagian air didalamnya akan berubah menjadi kristal es. Adapun suhu yang digunakan berkisar  $-12^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $-24^{\circ}\text{C}$  (Effendi, 2012) dan pembekuan cepat pada suhu  $-24^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $-40^{\circ}\text{C}$  (Winarno, 1993). Sehingga pada suhu tersebut pertumbuhan mikroorganisme akan terhenti, hal ini disebabkan karena kristal es yang terbentuk menyebabkan ketersediaan air dalam bahan tersebut menjadi sedikit (menurun), maka kegiatan mikroorganisme, reaksi enzimatik dan oksidatif akan terhambat (Singh dan Heldman, 2001). Mekanisme pengawetan (terutama kerusakan yang disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme) dengan pembekuan ini adalah karena: 1) Jumlah air yang sangat terbatas, sehingga mengganggu proses pertumbuhan mikroorganisme tersebut, 2) Cairan sel akan membeku dan memecah dinding sel sehingga menyebabkan kematian mikroorganisme (Effendi, 2012).

Proses pembekuan terjadi secara bertahap mulai dari permukaan hingga bagian dalam bahan. Pembekuan permukaan bahan berlangsung secara cepat, sedangkan bagian dalam bahan pembekuan berlangsung lambat. Desroiser (1988) menjelaskan selama berlangsungnya pembekuan suhu bahan pangan relatif tetap sampai sebagian besar dari bahan pangan tersebut membeku, selanjutnya suhu bahan pangan akan mendekati suhu medium pembeku.

Food Review Indonesia (2007) menjelaskan jenis-jenis alat pembeku diantaranya: 1) Pembeku mekanik, yang bekerja berdasarkan mekanisme evaporasi dan kompresi refrigeran dalam suatu siklus yang kontinyu, sehingga dapat mendinginkan udara, cairan atau permukaan tersentuh yang digunakan untuk mengambil bahan panas dari bahan. 2) Pembeku



kriogenik, bekerja dengan menggunakan karbondioksida, nitrogen cair atau freon cair yang secara langsung kontak dengan bahan yang dibekukan. Selain itu proses pembekuan dapat juga dikelompokkan menjadi pembekuan cepat dan pembekuan lambat. Bedanya pembekuan lambat akan menghasilkan kristal es dalam jumlah sedikit tetapi ukuran yang besar, sebaliknya pembekuan cepat menghasilkan kristal es banyak dengan ukuran lebih kecil. Hal tersebut berkaitan dengan kesegaran bahan setelah pembekuan.

Mekanisme pembekuan terjadi melalui beberapa tahap: 1) Bahan pangan mengeluarkan energi panas hingga suhunya menurun sampai suhu beku. 2) Membekunya bahan pangan beserta air. 3) Setelah pembekuan terjadi energi panas yang tersimpan dikeluarkan lagi hingga suhu bahan pangan menurun lagi sampai suhu yang dikehendaki. (Effendi, 2012).

Sehingga dengan penggunaan metode pembekuan ini produk olahan ayam yang dihasilkan memiliki umur simpan yang lama (awet). Sehingga mitra dapat menyajikan produk olahan ayam dalam bentuk setengah olah (dibekukan) ataupun siap saji.

### 3.2.4 Pengolahan Ayam Afkir

Beberapa produk olahan ayam afkir yang dilakukan antara lain adalah *Nugget*, bakso, sosis, ayam goreng tepung dan ayam tulang lunak. Adapun komposisi bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel 1, 2, 3,4 dan 5 berikut.

Tabel 1. Komposisi Bahan *Nugget* Ayam Afkir

No	Bahan	Jumlah
1	Daging ayam (g)	1100
2	Tepung terigu (g)	500
3	Garam (g)	50
4	Bawang putih giling (g)	100
5	Merica bubuk (g)	4
6	Bawang merah (g)	50
7	Ketumbar bubuk (g)	10
8	Air es	secukupnya
9	Tepung panir	secukupnya
10	Putih telur	secukupnya

Pembuatn *nugget* ayam terdiri dari beberapa tahapan: yaitu pemisahan daging ayam dari tulang dan pengecilan ukuran daging ayam menggunakan *meet grinder*, pencampuran dengan bumbu-bumbu dan bahan pengikat, pengukusan dan terakhir *breeding*, dilanjutkan dengan pengemasan serta pembekuan.

## 2. Bakso Ayam Afkir

Tabel 2. Komposisi Bahan Bakso Ayam Afkir

No	Bahan	Jumlah
1	Daging ayam (g)	1200
2	Tepung sagu (g)	800
3	Garam (g)	Secukupnya
4	Bawang putih giling (g)	100
5	Merica bubuk (g)	4
6	Ketumbar bubuk (g)	10
7	Air es	Secukupnya



Pembuatan bakso juga terdiri dari beberapa tahapan: dimulai dengan pemisahan daging ayam dengan tulang serta pengecilan ukuran menggunakan *meet grinder*, pencampuran dengan bumbu dan bahan pengikat, pencetakan dan perebusan, dilanjutkan dengan pengemasan dan pembekuan.

### 3. Sosis Ayam Afkir

Tabel 3. Komposisi Bahan Sosis Ayam Afkir

No	Bahan	Jumlah
1	Daging ayam (g)	1200
2	Tepung sagu (g)	200
3	Garam (g)	50
4	Bawang putih giling (g)	100
5	Merica bubuk (g)	4
6	Putih telur (butir)	2
7	Ketumbar bubuk (g)	10
8	Es serut (g)	300
9	Minyak goreng (ml)	200
10	Air es	secukupnya

Tahapan pembuatan sosis diawali dengan pemisahan daging dan tulang, pengecilan ukuran menggunakan *meet grinder*, pencampuran dengan bahan lainnya, pencetakan dalam slonsong sosis, perebusan, pengemasan dan pembekuan.

### 4. Ayam Goreng Tulang Lunak Presto

Tabel 4. Komposisi Bahan Ayam Goreng Tulang Lunak Presto

No	Bahan	Jumlah
1	Daging ayam (g)	2000
2	Baking powder (g)	5
3	Garam (g)	50
4	Bawang putih giling (g)	100
5	Merica bubuk (g)	4
6	Bawang merah (g)	50
7	Ketumbar bubuk (g)	10
8	Santan (ml)	1000
9	Kemiri sangrai giling (butir)	10
10	Kunyit (ruas)	2
11	Jahe (ruas)	2
12	Lengkuas (ruas)	2
13	Serei (batan)	3
14	Daun salam (lembar)	10
15	Daun jeruk (lembar)	5
16	Asam jawa (ml)	50
17	Gula (g)	10

Adapun tahapan pemuatan ayam tulang lunak presto terdiri dari beberapa tahapan,



Seminar Nasional Dampak Perubahan Iklim Terhadap Biodiversitas Pertanian Indonesia, Payakumbuh, 21 September 2016 diantaranya adalah: pengolesan daging ayam dengan baking powder, penumisan bumbu, pencampuran ayam dengan bumbu, pemasakan menggunakan presto dan santan kelapa, dilanjutkan dengan pengemasan dan pembekuan.

## 5. Ayam Goreng Tepung

Tabel 5. Komposisi Bahan Ayam Goreng Tepung

No	Bahan	Jumlah
1	Daging ayam (g)	1000
2	Telur (butir)	2
3	Terigu protein sedang (g)	200
4	Minyak goreng	secukupnya
5	Bawang putih (siung)	4
6	Merica (g)	5
7	Garam	secukupnya
8	Air es	secukupnya
9	Meizena (g)	50
10	Baking powder (g)	5

Tahapan pembuatan ayam goreng tepung antara lain adalah: Perendaman daging ayam dengan air es, peremasan daging ayam dengan bumbu dan tepung bumbu, penggorengan. Dapat juga dilakukan *pressure cooker* terlebih dahulu jika daging terlalu alot.

### 3.2.5 Pelatihan Kewirausahaan

Untuk meningkatkan keterampilan kelompok sasaran atau masyarakat pengguna program, maka diberikan penyuluhan mengenai kewirausahaan. Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini lebih ditekankan kepada pembukuan sederhana bagi pelaku usaha. Karena pembukuan merupakan suatu bahan yang dapat digunakan sebagai informasi dalam mengambil suatu keputusan yang berhubungan dengan uang. Rianti, A.A dan Swadarma, D. (2012) menjelaskan pembukuan merupakan suatu aktivitas mencatat segala macam transaksi keuangan. Bisa meliputi beberapa hal; pembelian, penjualan, pendapatan dan pengeluaran oleh perseorangan ataupun kelompok.

Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini yang berkaitan dengan pembukuan sederhana antara lain mengenai; pentingnya membuat suatu pembukuan, laporan laba rugi, laporan perubahan modal dan neraca yang disertai dengan contoh-contoh. Topik tersebut disederhanakan atau disesuaikan berdasarkan kemampuan pemahaman pendengar. Adapun menurut Rianti, A.A dan Swadarma, D. (2012), tujuan pembukuan untuk menyajikan berbagai informasi transaksi usaha ekonomi suatu badan usaha kepada pihak yang berkepentingan, baik dalam perusahaan itu sendiri ataupun pihak-pihak diluar perusahaan. Pembukuan bersifat kuantitatif, dan dituangkan dalam bentuk laporan keuangan yang berguna untuk: perencanaan, pengendalian dan pertanggung jawaban.

Laporan laba rugi merupakan ilustrasi pencapaian keberhasilan yang menimpa suatu usaha dalam jangka waktu tertentu, diukur dengan jumlah uang. Rugi atau laba dapat diukur dengan membandingkan antara jumlah pendapatan dan jumlah beban selama satu periode.



Jika pendapatan lebih besar maka perusahaan dikatakan ber laba, dan berlaku juga sebaliknya. Dalam laporan rugi laba unsur-unsur yang diperlukan adalah; pendapatan, beban atau biaya-biaya dan saldo rugi laba. (Rianti, A.A dan Swadarma, D. 2012)

Laporan perubahan modal merupakan suatu laporan atau informasi yang mengilustrasikan perubahan-perubahan atas modal yang terjadi pada suatu periode. Perubahan modal awal menjadi modal akhir akan terlihat pada laporan perubahan modal ini. Unsur-unsur yang terkait antara lain; modal awal, rugi laba, investasi atau setoran modal dan penerikan oleh pemilik secara pribadi. Hal terakhir adalah neraca, yang merupakan laporan keuangan yang disusun secara sistematis, dimana terdapat ilustrasi mengenai posisi keuangan pada suatu saat tertentu, terdiri dari aktiva, uang dan modal. (Rianti, A.A dan Swadarma, D. 2012).

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan dengan baik, dimana telah terbentuk pengusaha baru yang mengolah ayam afkir menjadi beberapa produk olahan ayam dan telah melakukan kegiatan usaha.

Adapun saran dari kegiatan ini adalah sebaiknya pengusaha olahan ayam afkir tersebut membentuk outlet aneka olahan ayam.

## DAFTAR PUSTAKA

- DP2M Dikti. 2015. Panduan Pengusulan Hibah Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat melalui Simlitabmas. <http://simlitabmas.dikti.go.id>
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung
- Food Review Indonesia. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. Vol II. No. 2.
- Ismed. 2012. Pelatihan Pembuatan dan Wirausaha Produk Ikan Terestrukturisasi pada Keluarga Nelayan di Nagari Ampang Pulau Kec. Koto XI Tarusan. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Kabupaten 50 Kota. Profil Daerah. <http://www.limapuluhkotakab.go.id/profil>. Diakses 2 Maret 2015.
- Rahmadana. 2013. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna dalam Kemasan Vakum selama Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Dingin. Universitas Hasanuddin. Makasar
- Rianti, A. A dan Swadarma, D. 2012. Pembukuan Sederhana Usaha Dagang dan Jasa (Untuk Perusahaan Kecil dan Menengah). Laskar Aksara. Jakarta
- Singh, R. P dan D. R Heldman. 2001. Introduction Food Engineering. Food Science Technology. Academic Press. London.
- Syarif, R dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan bekerjasama dengan PAU pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Wanti, Y. 2013. Resep Ayam Tulang Lunak. <http://resep4.blogspot.com>
- Winarno, F. G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.



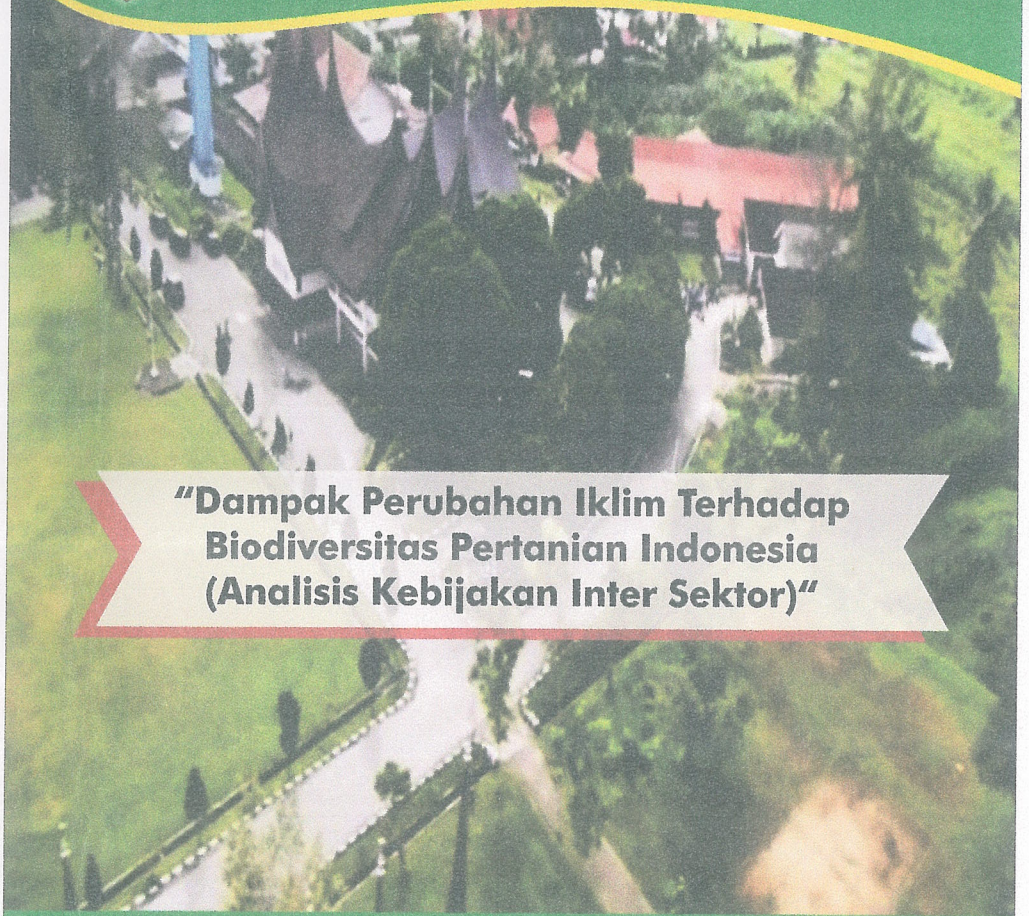
Kode B (12)



# SEMINAR NASIONAL

## POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH

Tanjung Pati, Rabu 21 September 2016



### "Dampak Perubahan Iklim Terhadap Biodiversitas Pertanian Indonesia (Analisis Kebijakan Inter Sektor)"

PUSAT PENELITIAN DAN  
PENGABDIAN MASYARAKAT (P3M)  
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH  
TELP/FAX: (0752) 7754192 / (0752) 7750220

EMAIL:

[semnas2016@politanipyk.ac.id](mailto:semnas2016@politanipyk.ac.id)

[semnasbiodiversity2016@gmail.com](mailto:semnasbiodiversity2016@gmail.com)

WEB: <http://conf.politanipyk.ac.id>



Disponsori Oleh :



**KPN POLITANI**  
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH







## SUSUNAN ACARA SEMINAR NASIONAL

"Dampak Perubahan Iklim terhadap Biodiversitas Pertanian Indonesia"  
Gedung Serba Guna, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

Rabu, 21 September 2016

Jam	Kegiatan	Tempat	Pemangku Jawab
07.30 - 08.30	Registrasi peserta	GSG	Panitia
08.30 - 09.00	Pembukaan	GSG	MC
	Kata sambutan dari ketua pelaksana Kata sambutan dan membuka acara oleh Direktur	GSG	Dr. Rinda Yanti, SP., M.Si Ir. Gusmahin, M.Si
09.00 - 10.15	Presentasi <i>Keynote Speaker</i>	GSG	Moderator Dr. Ir. Fardedi, M.Si
10.15 - 11.15	Prof. Dr. Ir. Hadi, S.Ahkodra, MS Presentasi Pembicara Utama Prof. Dr. Ir. Azwar Maas, M.Sc	GSG	Moderator Ir. Harmailis, M.Si
11.15 - 12.00	Altizar, SP, MP, PhD	GSG	
12.00 - 12.15	Pembertan Souvenir kepada <i>Keynote Speaker</i> dan Pembicara Utama	GSG	Direktur Wadri
12.30 - 13.30	Istihoma Sesi Poster	GSG	Panitia
13.30 - 15.00	Presentasi Paralel	GSG R1	Teknologi Produksi Pertanian Dr. Ir. Naswir, M.Si (Moderator)
		GSG R2	Hama Penyakit Tanaman dan Peternakan Dr. Hendra Alif, SP, MP (Moderator)
		GSG R3	Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Dr. Neni Trimedona, S.Si, M.Si (Moderator)
		GSG R4	Lingkungan Sosial Ekonomi, Industri, dan Informatika Dr. Ir. Muzakir, MP (Moderator)
15.00 - 15.15	Relax <i>Snack</i> sore	GSG	Panitia
15.15 - 16.00	Presentasi Paralel	GSG R1	Teknologi Produksi Pertanian Dr. Ir. Naswir, M.Si (Moderator)
		GSG R2	Hama Penyakit Tanaman dan Peternakan Dr. Hendra Alif, SP, MP (Moderator)
		GSG R3	Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Dr. Neni Trimedona, S.Si, M.Si (Moderator)
		GSG R4	Lingkungan Sosial Ekonomi, Industri, dan Informatika Dr. Ir. Muzakir, MP (Moderator)
16.00 - selesai	Penutupan dan Penyerahan Sertifikat	GSG	Dr. Ir. Yun Sondang, MP



## ADWAL PERSENTASI PEMAKALAH

Lidang A. : Teknologi Produksi Pertanian (GSG R1)

No.	NAMA	JUDUL
1.	Yunni Sari Amir dan Yefriwati	Penggunaan Pupuk Kompos Jerami dengan Dekomposer Janur <i>Trichoderma harzianum</i> untuk Mengoptimalkan Pertumbuhan Tanaman Cabai
2.	Jamilah dan Asmutha Dabeta	Potential Maize Crop Trimmed and Fertilized <i>Chromolaena odorata</i> Compost as a Model of Integration Crops and Livestock
3.	Jamilah dan Juniarti	Perubahan Sifat Kimia Tanah dan Angkutan Unsur Hara Tanaman Padi yang Diberi Kompos <i>C. Odorata</i>
4.	N u r m i	Substitusi Pupuk Buatan dengan Pupuk Kandang Sapi pada Budidaya Cabai Merah ( <i>Capiscum annuum</i> L.)
5.	Gusriati, Caterina, dan Mahmud	Budidaya Padi Sehat Menuju Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani Pedesaan
6.	Nelson Elita, Eka Susila dan Yefriwati	Aplikasi Isolat FMA <i>Indigenious</i> untuk Mengoptimalkan Produksi Tanaman Padi Metode SRI
7.	Yun Sondang, Rina Alfina, Khazy Any	Application of Compost by Using Bioactivator From IMO Banana Corn Toward the Absorption Of N, P, Dan K in Corn
8.	Surya Marizal, Muzakir, Amaliyah Syarifah	The Xamination Various Types of Carriers in Re- inoculation of the AMF Indigenous Peanuts ( <i>Arachis hypogaea</i> L.) Isolate
9.	Rover	Eksplorasi Rhizobakteri pada Rhizosfer Tanaman Kelapa Sawit di Propinsi Sumatera Barat, Riau, Jambi dan Sumatera Utara
10.	Ardi Sardina Abdulah, Syafri son, dan Muzakir	Efektivitas Berbagai Isolat Fungi Mikoriza Artuskuilar terhadap Serapan Hara P dan Pertumbuhan Tanaman Kopi Robusta
11.	Auzia Asman dan Pedri Ibnu sina	Potensi Bahan Organik Lokal sebagai <i>Soil Soup</i> dengan Metode <i>Brewing</i>
12.	Rina Alfina dan Nalida Kantara	Kajian Hara P Laban Sawah Berbasis Organik di Kecamatan Harau
13.	Ivonne Ayesha	Optimalisasi Lahan Sawah melalui Diversifikasi dengan Tanaman Hortikultura sebagai Peningkatan Petani Gurem





Bidang B : Hama Penyakit Tanaman dan Peternakan (GSG R2)

No.	NAMA	JUDUL
1.	Darnansyah dan Yefriwati	Inokulasi Mikoriza Arbuskular (fMMA) pada Bibit Pisang untuk pengendalian penyakit Darah ( <i>Blood Disease Bacteria</i> )
2.	Yefriwati dan Darnansyah	Penggunaan Pestisida Nabati Ekstrak Daun Sirih untuk Pengendalian Hama Vektor Penular Virus Kuning Tanaman Cabai ( <i>Capiscum annuum</i> )
3.	Fri Maulina, Novri Nelly, Hidayati, dan Hasmiandy Hamid	Perilaku Pelebaran Telur Walang Sengit ( <i>Lepiocoris oratorius</i> Fabricius) pada Lahan Padi Sumatera Barat
4.	Yulenti, Agusmanar, Mifti Putrina, dan Pon Aliza	Formulasi <i>Serratia marcescens</i> SLK, <i>Bacillus thuringiensis</i> SBI dan <i>Pseudomonas fluorescens</i> PYK Indigenus dengan Berbagai Media Formulasi
5.	Nilawati dan Debby Syukriani	Pemanfaatan Daging Ayam Petelur Alkiri sebagai Bahan Baku Nugget melalui Pencucian dengan Asam Organik yang Terkandung dalam Buah Jeruk Nipis
6.	Ramayulis dan Riva Hendriani	Kinerja Digester Biogas Pengolah Limbah Peternakan Sapi Skala Rumah Tangga
7.	Ramayulis, John Nefri, R. W. S. Ningrat, M. Zein, dan Lily Watiy	Optimalisasi Sintesis Protein Mikroba Rumun dengan Penambahan Ampas Gambir dalam Pakan Suplemen Sapi Potong secara <i>In Vivo</i>
8.	I Ketut Budaraga, Fridarti, Salimnang, dan Zulpyan	Pembuatan Pakan Ternak Sapi dari Jerami Menggunakan Ransum Organik Ternak (Rotier) Sebagai Salah Satu Pervujudan Kegiatan KKN-PPM Pertanian Terintegrasi di Kanagarian Kasang Kecamatan Batang Arai Kabupaten Padang Paraman
9.	Nelzi Fati, Supatmko, dan Nurzi Sebrina	<i>Income Over Feed Cost</i> Sapi Perah Periode Laktasi dengan Pemberian Infusa Daun Bangun-bangun ( <i>Coleus amboinicus</i> L.) dalam Pakan Konsentrat
10.	Ramond Siregar, Nelzi Fati, dan Yun Sondang	Metode Pengerangan terhadap Kualitas Gizi dan Kandungan Fenol Daun Bangun-Bangun ( <i>Coleus amboinicus</i> L.)
11.	Muslim	Pemanfaatan Tanaman Titiopia ( <i>Tithonia diversifolia</i> ) sebagai Substitusi Ransum Komersil terhadap Bobot Hidup, Persentase Karkas dan Persentase Lemak Abdominal Ayam Broiler



Bidang C : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (GSG R3)

NO	NAMA	JUDUL
1.	Netty Sri Indeswari, Kesuma Sayuti, dan Hilma Hayati	The Comparison of Seed Cacao ( <i>Theobroma Cacao</i> , L.) with Sugar on Making Traditional Food "Pias" to Chemical Properties and the Acceptance of Panelist by Sensory Analysis
2.	Alf Asben	Pengaruh Ukuran Partikel Ampas Sagu terhadap Produk Pigmen Angkak Menggunakan <i>Monascus purpureus</i>
3.	Irwani Roza dan Ewawati	Pemanfaatan Wortel 'Out Of Grade' untuk Peningkatan Mutu Gelaman pada Pengolahan secara Mekanis
4.	Delvi Yanti dan Deivy Andhika Permata	Pemberdayaan Masyarakat Tani melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan di Nagari Tarung-larung Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman
5.	Diana Sydy, Rifna Elyasmi, dan Elfa Susanti Thamin	Pemabahan Sukrosa dalam Pembuatan Nata de Coco dengan Ekstrak Rosela ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)
6.	Ismed Kesuma Sayuti dan Feby Andini	Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Warna Indikator <i>pH</i> dari Ekstrak Kelopak Bunga Rosella ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) sebagai <i>smart packaging</i> untuk Mendeteksi Kerusakan Nugget Ayam
7.	Nova Silia, James Hellyward, Jafriur, dan Melinda Noer	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Mengonsumsi Susu : Suatu Kajian Literatur
8.	Syuryani Syahrul dan Matzami,	Identifikasi Bahan Baku, Proses dan Produk pada Pembuatan Keju Mozzarella dengan Metode Sederhana
9.	Elvin Hasman, Naswir, dan Irvan A.	Penerapan Mekanisasi dalam Pengudakan dan Pengayaan Unsur Hara Pupuk Organik
10.	Jamaluddin, Perdana Putra, dan Hendra	Rancang Bangun Prototype Weather Monitoring Station Berbasis Development Board





Bidang D : Lingkungan, Sosial Ekonomi, dan Informatika (GSG R4)

No.	NAMA	JUDUL
1.	Amayulis	Pengelolaan Sumber Daya Air Multi Kepentingan di Batang Tabik Kabupaten Limapuluh Kota
2.	Abdul Aziz Ambar, Irmayani, dan Khadijah Manning	Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Unggulan Berbasis Agribisnis untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani pada Kawasan Pedesaan (Studi Kasus Petani Beras Merah di Desa Bone-Bone, Kabupaten Enrekang)
3.	Mukhlis, Melinda Noer, Nofaldi, dan Mahdi	Sistem Pertanian Terpadu Padi dan Sapi
4.	Riva Hendriani, Mukhlis dan Syakib Sidiqi	Penawaran Jagung Pipilan di Kabupaten Limapuluh Kota
5.	Sandra Melly, Rika Ampuh Hadiyana, Santosa, dan Nofaldi	Framework Model Permalan Permittan Gula Merah Tebu di Kabupaten Agam dengan Metode Fuzzy Inference System (FIS)
6.	Yuni Emilia Rika Ampuh Hadiyana, Santosa, dan Nofaldi	Penentuan Lokasi Pengembangan Industri Kakao dan Bioetanol Limbah Kulit Kakao di Provinsi Sumatera Barat
7.	Yuni Emilia dan Prima Zola	Pengembangan Teknologi Pembuatan Bioetanol Bahan Baku Limbah Kulit Ubi Kayu
8.	Sifia, Indra Ukrita, dan Alifri	Kajian Sosial Ekonomi dan Produksi Perkebunan Kelapa Rakyat di Sumatera Barat
9.	Yelharita, Iis Ismawati, dan Nova Silia	Pengembangan Kewirausahaan Pelaku UKM Produk Pangan Unggulan Sumatera Barat di Era MEA
10.	Elviani dan Gusnaini	Analisis Sistem Penasaran dalam Upaya Peningkatan Penjualan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Payakumbuh
11.	Mega Amelia Putri dan Yelfaria	Integrasi Pasar Cabai Merah di Kabupaten Limapuluh Kota
12.	Fidela Violalia dan Sri Kemberyani Putri	Studi Keamanan Cabe Merah Giling di Beberapa Pasar Kota Payakumbuh dan Kabupaten Limapuluh Kota
13.	Deni Novia, Indri Juliyarsi, Sri Meila, Endang Purwati, dan Yulherman	Aplikasi Teknologi Instalasi Biogas Plastik Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Pauh, Padang
14.	Amrizal dan Trinovia Zuhara Jingga	Perancangan Sistem Pembelajaran E-learning Menggunakan Moodle Pada Politeknik Pertanian negeri Payakumbuh
15.	Trinovita Zuhara Jingga, M.Kom, Amayulis, S.Si, M.Si, Amrizal, M.Kom, Yuhendra, S.T, M.T, Dr. Eng. Dr. Ir. Gunadi Widi Nur Cahyo, M.Sc, Ir. Alexyusandria, M.Kom	Low Cost UAV (Unmanned Aerial Vehicle) Untuk Survei Wilayah
16.	Roni Afrizal, Amayulis, Renhar Saputra Tambubolon	Kajian SOP Pemupukan Kelapa Sawit di PTPN III Asahan Sumatera Utara



Bidang E : Posler

No.	NAMA	JUDUL
1.	Mislahi dan Khandra Fahmy	Penerapan Teknologi Pertanian melalui Penggunaan Asinan pada Lahan Sawah kepada Masyarakat Tani di Nagari Minangkabau Kecamatan Sungayang Kabupaten Tanah Datar
2.	Wenny Surya Murttus dan Netty Sri Indeswari	IBM Peternak Ayam Petelur dan Calon Pengusaha Olahan Ayam Akrir sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Keluarga bagi Masyarakat Sekitar Peternakan
3.	Anidarti, Ngakunalem Sembiring, dan Ausia Asman	Compost Enrichment Technology and Bacteria Solvent-Based Calcium Phosphate (Compost Bio P-Ca) to Increase Peanut Pods Keberhasilan
4.	Ngakunalem Sembiring, Wirwik Hardaningsih, Aindarti dan Kasno Hakim	Karakterisasi Morfologi dan Pelestarian Plasma Nutfan Ubi Jalar ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) Sentra Produksi Kabupaten Agam Sumatera Barat
5.	Eti Syafri, Anwar Kasim, Hainul Abrol, Alf Aspen, dan Semot Wahono	Pengembangan <i>Digester Pulp</i> untuk Menghasilkan Partikel Selulosa Serat Rami sebagai <i>Filler Material</i> Bionanokomposit
6.	Rima Novita dan Fidela Violalia	Perbaikan Teknologi Pengolahan Kahwa Daun Cassiavera Kemasan Teh Celup





## IBM PETERNAK AYAM PETELUR DAN CALON PENGUSAHA OLAHAN AYAM AFKIR SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN KELUARGA BAGI MASYARAKAT SEKITAR PETERNAKAN

Wenny Surya Murti<sup>1)</sup>, Netty Sri Indeswari<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Andalas, Padang, Email: netty.sry@gmail.com

### Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pentransferan Ippek pengolahan ayam afkir menjadi berbagai produk telah dilaksanakan di Nagari Tanjung Gadang Kecamatan Lareh Sago Halaban Kabupaten Limapuluh Kota. Kegiatan yang dilaksanakan dimulai dari survey dan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan secara langsung serta pendampingan. Di antara gambaran Ippek yang ditransfer antara lain: penggunaan *pressure cooker*, penggunaan *freezer box*, penggunaan *vacum sealer*, pengolahan aneka produk olahan ayam afkir, serta sanitasi pengolahan dan *labeling*. Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan mitra dua sebagai pengusaha baru telah memproduksi dan menjual produk olahan ayam afkir, meskipun masih dalam jumlah kecil. Kegiatan ini tinggal lagi pengembangan usaha oleh mitra itu sendiri.

**Kata kunci:** IBM, olahan ayam afkir, pengusaha baru



## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT TANI MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN IKAN DI NAGARI TARUNG-TARUNG KECAMATAN RAO KABUPATEN PASAMAN (Empowerment of Farmers Community Trough Development of Processed Fish Product in Nagari Tarung – tarung, Sub-district of Rao, District of Pasaman)

Delvi Yanti<sup>1)</sup>, Deivy Andhika Permata<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Prodi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, E-mail:  
delviyanti@fatecta.unand.ac.id

<sup>2)</sup> Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas

### Abstract

The aims of this activity of KKN-PPM (Community Development Services-Community Empowerment Study) are: 1) To obtain the method of fresh fish processing to be processed fish products (fish meatball, nugget, and crack); 2) To obtain the method of processed fish product packaging (fish meatball, nugget, and crack); 3) To obtain the ready marketed packaging of processed fish products (fish meatball, nugget, and crack) so that the community derives the benefits and increase their incomes; and 4) to form the sustainability of processed fish product centre (fish meatball, nugget, and crack). The method that has been applied was participation and action that involved targeted group of community, and the students were utilized as facilitators. Participants in this activity consist of 30 students and collaborate with farmer group (farmer group of Sejahtera Bersama). The result that had been obtained in this activity was the community obtained the method of processing and packaging of processed fish product. From the T-test parts, statistically, there is significant different between average of student soft skill before and after the activity of of KKN-PPM (Community Development Services-Community Empowerment Study), with remark sig(2-tailed) 0.000 < 0,05 level of significant ( $\alpha$ ).

**Keywords :** KKN-PPM (Community development services-Community empowerment study), processed fish product